



VINO SPUMANTE BIOLOGICO



Storia: questo spumante è ottenuto da uve bianche attentamente selezionate e raccolte a mano in Sicilia. Si caratterizza per un fine e persistente *perlage*

Denominazione: vino spumante EXTRA DRY

Metodo di Produzione: biologico

Varietà delle uve: 80% Chardonnay, 20% grillo

Vinificazione: pigiatura soffice; la temperatura è costantemente controllata durante la fermentazione che viene svolta seguendo il metodo Charmat al fine di ottenere eleganti bollicine

DATI ANALITICI

Alcol: 11,5% Vol.

Zuccheri residui: 12 g/l

Acidità: 6,20 g/l

ESAME ORGANOLETTICO

Colore: giallo paglierino brillante

Aroma: scorza di lime, fruttato, fresco

Gusto: secco ma non aggressivo, dal piacevole finale

ABBINAMENTI

Aperitivo, dessert ma anche frutti di mare.